



## Operación bikini con Valdesil

Con la llegada de la primavera y los primeros rayos de sol, comenzamos a preocuparnos por la línea. Para no perderla, Valdesil nos propone una serie de platos ligeros maridados con este elegante Godello.

Llega el buen tiempo y con él, la amenaza del bikini. Los excesos del invierno y el deseo de lucir lo mejor posible en traje de baño nos obliga a renunciar a los placeres de una buena comida o cena. Las buenas temperaturas traen consigo las reuniones con amigos y las salidas, precisamente para no hacer que la "Operación Bikini" se convierta en un calvario, Bodegas Valdesil nos sugiere disfrutar de la primavera con estos ligeros y deliciosos platos acompañados de una buena copa de vino de Valdesil 2007. El volumen y la untuosidad del paso por boca de este vino armonizarán fantásticamente con una Ensalada de gambas, arroz salvaje y verduras con brotes de rábanos y unas hebras de azafrán. Este delicioso plato nos ayudará a combatir la abstinencia primaveral, gracias a las hebras de azafrán, que nos levantarán el ánimo. Además, los aspectos picantes de los germinados y el azafrán se neutralizarán gracias a la melosidad de Valdesil 2007.

### Otras propuestas

Si preferimos un plato más succulento y con gran sabor, pero que no supere un límite de calorías, unas Pechugas de Pollo al Curry son el plato perfecto que además podemos acompañar perfectamente con Valdesil 2007, ya que el curry es una especia dulzona que se verá equilibrada con la buena acidez, la estructura y las notas minerales del vino. Su preparación es muy sencilla, su sabor es espectacular y el aporte calórico no supera las 250 calorías por ración. Por último, si además de cuidar la línea queremos completar nuestra dieta con un plato rico en Omega 3, podemos optar por el Salmón en Papillote con Eneldo, plato exquisito y muy bajo en calorías, que también podemos acompañar de una crema de queso. Esta combinación resulta más contundente, pero combinado con Valdesil 2007 resulta perfecto, por las percepciones envolventes del queso, ya que los toques amargos del vino nos aportarán sensaciones de frescor.

### Un blanco con potencia y personalidad

Aunque el vino blanco no "engorda" menos, bien es cierto que las comidas que acompañan vinos frescos son más ligeras y favorecen las digestiones ligeras y un menor aporte de calorías, por lo que gracias a estas propuestas Light podremos disfrutar de una succulenta comida, maridada con un estupendo vino como es Valdesil. Valdesil 2007 es una elegante expresión de la variedad godello, donde una elaboración con crianza sobre lías ofrece un blanco con potencia, personalidad y larga vida en botella. Elaborado a partir de una selección de fincas en laderas pizarrosas situadas en Vilamartín de Valdeorras, donde la adecuada altitud y latitud permiten una completa maduración de la variedad. Blanco complejo, con notas de lías finas y minerales, agradables rasgos cítricos, acompañados de untuosidad perfecta, bien ligada con la acidez.